rozlegało się imię jego, i cała ludność zebrała się na brzegu rzeki, dla oglądania przezrocza na statku parowym jaśniejącego. O szóstéj godzinie następującego poranku, niezliczone tłumy przebiegały już ulice, a o ósméj skupiwszy się w jedną massę, dążyły do katedry, w któréj uroczysta panowała cisza, jakiéj przerywać nie śmiał lud zgromadzony, całą ważnością uroczystości przejęty. Piękna starożytna katedra napełniła się ludźmi, biskup moguncki mszę odprawiał, i ukazała się pierwsza biblia Gutenbergowskiego druku. Jakież obszerne dla rozmyślań odkryło się pole! Pierwsza biblia i nakazująca świetność religijnego obrzędu; ta biblia, która była początkowym zarodem tylu milijonów późniéjszych, jakie po całym zamieszkanym okręgu ziemi, światło nauki chrześcijańskiéj rozniosły. Po odbytém nabożeństwie udano się w processyi do przyległego placu, na którym miał się pomnik odsłonić. Tu, na wzniesionym ogromnym amfiteatrze, zasiadły deputacye rozmaitych miast Europy. Przy grzmocie dział, spadła zasłona pokrywająca posąg, i tysiączne głosy hymn chwały podniosły. Późniéj nastąpiły pochwalne mowy, uczty, processye i t. p. Przez trzy dni z kolei ludność moguncka w nieustannym zostawała ruchu, który po całych Niemczech się rozchodził.

Posąg odznacza się mistrzowskiém wykończeniem Thorwaldsenowskiego dłuta; z dwóch stron na jego podstawie umieszczone są płaskorzeźby, z których jedna przedstawia wynalazcę druku doświadczającego dobroci formy, do odlewu liter służącéj; druga zaś wyobraża go zajętego porównaniem wytłoczonego arkusza z rękopismem. Zgromadzeni drukarze, księgarze i uczeni, z powodu téj uroczystości, jednomyślnie się zgodzili, na ogłoszenie nagrody za pismo, któreby oparte na niewątpliwych z dziejów wypadkach, dostatecznie okazało, niepewną jeszcze dotąd epokę wynalezienia druku za pomocą ruchomych czcionek; i wybrano uniwersytety berliński, monachijski i gettyngski za sędziów tych pism, które o nagrodę będą się ubiegały. Nadto, pomimo sporów we względzie tego wynalazku dotąd jeszcze nie rozstrzygnionych, naznaczono obchód stoletniéj uroczystości, mającéj się odbywać w całych Niemczech, na uczczenie pamięci Gutenberga. Tymczasowo wybrano 24 czerwca 1840 r; obchód téj uroczystości nie ma się do jednego tylko ograniczać miejsca, lecz współcześnie w całym oświeconym świecie odbywać się powinien.

POKARMY I NAPOJE W XV I XVI WIEKU W KRAJU NASZYM.

przez *Wacława Alexandra Maciejowskiego.*

(*Dokończenie.*)

9. *Napoje.*

Do ulubionych od narodu napojów, należało: piwo, wódka, miód, wino.

Piwo, starodawny-słowiański trunek, szczególniéj zachwalano. Patrz na one kraje, mówi Rey, gdzie cebrem piwo piją, a pani matka i w sześciu niedzielach (w połogu leżąc) donicę z grzankami czasem nachyli, jacy się chłopi by Zubrowie rodzą; bo jeszcze w brzuchu utyje jako prosię, urodzi się jako cielę, a urośnie jak wół (30). Roskoszą było siedzieć sobie w ciepłéj izbie, i nalewać piwa ze pstrego (pisanego) albo z zielonego dzbana, lub krajać grzanki do piwa (31). Pszeniczne szczególniéj i dobrze wystałe lubiono piwo, a piwosze przekładali je nad wino (nad petercyment, gorzkie wino) (32). Do wybornych liczono trunków, marcowe i częstochowskie piwa (33), tudzież zagraniczne, czyli tak zwane przewoźne piwa (34). W Mazowszu sławne były wareckie piwa (35). Prostą gorzałeczkę przepalano w alembiku (36) i taka wódeczka zwała się albo akwawitą (okowitą) albo przepalanką (37). Truneczkiem tym zagrzewano sobie żołądki, przekęsując chleb biały, lub zapijano nim kwaśną kapustę (38). Szczególniéj rano i przed obiadem wódki używano, czasem nadużywając miary. Niczém było czasem gorzałeczki kwartę duszkiem wypić, wysączając każdą kroplę aż do dna, a niekiedy za złe miano gospodarzowi, jeżeli na samym do domu wstępie nie podał gościowi szklenicy wódki (39). Chłopak młody dwudzieste pędził lato, a przecie zagrzewał się gorzałką (40).

Używano do stołu miodu, syconego w domu (41), z prac pszczół różne dziwnie smakowite robiono napoje (42).

(30) Rey, żywot 7.
(31) Rey, żyw. 67. Kochanowski fraszk. 110 dz. I. str. 199, 204.
(32) Bielski, *seym* 21.
(33) *Wyprawa plebańska. Rybak wędrowny.*
(34) *Swiatowa roskosz, pijatyka.*
(35) *Kiermasz wieśniacki, o Mazurach.*
(36) Jeżowski, *Zabawy Ziemiańsk.*
(37) Miaskowski II 215 217.
(38) Bielski *seym* 20. Zbylitowski, *Schadzka.*
(39) Rey, Wiz, 62. Zbylitowski, *Schadzka.*
(40) Zbylitowski tamże.
(41) Jeżowski w ustępie zima.
(42) *Swiatowa roskosz*, pijatyka.

Dobry gospodarz i sam napił się wina za darmo, i gości niém uczęstował hojnie; kupował bowiem hurtem znaczną liczbę beczek, i trzymał je w piwnicy, jedne dając na wyszynk do karczmy, drugie sąsiadom sprzedając. W procencie sam napijał się wina (43). W ogóle raczéj piwa niż wina używano za zwykły napój. Było bowiem mniemanie, że piwo tuczy, a wysusza wino, że winiarze (lubownicy wina) chodzą jako kokoszki z zadrobionemi (z drobnemi) twarzyczkami, a ledwie ich połowica na świecie. Wszakże obiad dla gości dany, nie obszedł się bez wina. Bo jeżeli nie na stół, do kuchni należało win różnych dostarczyć na rozmaite sapory: a mianowicie witpacheru, rozekeru (Wiesbacher, Roseker), riwuły (vin de Rivoli); małmazyi, muszkatelu, seku, kanaru, alakanty, starego piołunkowego wina i t. p. (44). Za najtęższe wina miano z Kandyi przywożoną małmazyą i węgierskie wino, te trunki najlepiéj popłacały u nas, spijano ich najwięcéj (45). Dobrze myślący obywatele radzili, ażeby ich zakazano szynkować w Polsce (46). Kupcy po miastach umieli zręcznie zaprawiać wina, jedne za drugie sprzedając, kwaśne na słodkie zamieniając. Wina andburskie (?) sprzedawano za węgierskie, morawskie wina słodzono (47). Na stołach pańskich stały osobne flasze z cynowemi szrubkami, czyli zatyczkami (48).

10. *Pijatyka.*

Pijatyką zabawiano się u nas już w dawnych czasach. Spijano albo zaraz po obiedzie, albo umyślnie na pijatykę spraszał gospodarz. Dopóki nie przybyli, skracał sobie czas długi, leżąc za piecem, a wzniosłszy na ścianę nogi przygrywał sobie na kobzie (49). Kiedy się zjechali goście, mówi Rey, gospodarz kazał zabić opończami okna, i spijał z przyjaciółmi, aż do drugiego dnia. Na przepitkę donosił im kucharz kapusty, albo kawalce zimnéj pieczeni. Zajadała szlachta i popijała małmazyą i muszkatelę, któréj im cebrami donoszono: o piwo ani się spytano (50). Wszakże tylko wierutni pijacy, czyli tak zwani moczygęby i wydmikufle (51) raczyli się tym trunkiem, skromniéjsi ciągnęli piwo. Gospodarz spodziewając się gości, napiekł chleba i nawarzył piwa, ażeby była przekąska i napitek (52). Z czasem osobną komnatę (alwerz, alkierz) przeznaczono w domu na kątek dla pijanic; obierając miejsce ustronne. Tam stał posąg Bachusa, który dzierżał w ręku dzban; w koło niego stały wieńcem, szklenice, kufle, kieliszki (53) proste myślimyckie (w Myślimicach robione) albo malowane, i przecudne szklanki (54) jakoto: kieliszki kryształowe, złotolite czary, wysokie roztruchany, puhary głębokie. Obok posągu, z różnemi napojami wiadra, konwie, beczki, ba i kadzie pełne soku smacznego (55). Obierano bożyszcze z wieńców, ilekroć pijatykę wyprawić wypadało. Wtedy tuzinami szkło pod pijankę (bieluchne szkło) stawiano w rzędzie, a gospodarz wyznaczał jednego z gości na dozorcę pijatyki, któryby zmuszał do picia, naznaczając jeden kielich przez zdrowie, a drugi koleją obsełając. Lano piwo jak gdyby na młyński kamień, ale gdy zdrowie pić przyszło, wina było potrzeba, bo nie przystało pić zdrowie piwem (56). Spełniano zdrowie tą koleją: naprzód za zdrowie Króla, powtóre za zdrowie Królowéj, po trzecie za zdrowie królewny (lub królewica), poczwarte, za zdrowie biskupa dyecezyi téj, gdzie pijatyka miała miejsce, nakoniec za zdrowie znakomitego jakiego pana w pobliskości, a mianowicie Hrabiego. Pijąc zdrowie wstawano (57). Na każdém weselu i na pogrzebie, spełniać należało kielichy, sześć, dziesięć razem szklenic niesiono do jednego. Gdy, (są słowa Kochanowskiego) trzeźwi słudzy za trzeźwemi panami pomarli, i nieład wielki panował przy każdéj pijatyce, nie dziw że gospodarz sam nawet nie wiedział ile wina wypili goście, wiele szklenic stłuczono, wiele lanych świec spalono. Dopiéro nazajutrz dowiadywał się o tém, leżąc na łóżku często poraniony. Bo gdy się wiara spiła, pogaszono świece i za łby się wodzono, przy czém i gospodarzowi dostało się nieraz (58).

(43) Rey, żywot 111.
(44) Rey, żyw. 7. 59. *Swiatowa roskosz, pijatyka.*
(45) Miaskowski II. str. 217. *Swiatowa roskosz, sompania.*
(46) Bielski, *seym* 21.
(47) Jeżowski, o zbytkach teraźniéj. miejsk. białogłow.
(48) Miaskowski II. str. 216.
(49) Rey, żyw. 26.
(50) Rey, żyw. 61. Klonowicza *Worek jud.* II.
(51) U Klonowicza w regule 5 Bened.
(52) Rey, *Wizerunek* 192.
(53) Miaskowski II stro. 205.
(54) Rey, *żywot* 105.
(55) *Swiatowa roskosz, pijatyka.*
(56) Miaskowski II. 217. Kochanowski, dz. I str. 199.
(57) Kochanowski dz. I str. 199.
(58) Kochanowski, fraszka 18. Zbylitowski, *Schadzka.* Rey, żyw. 159.

11. *Choroby.*

Główną przyczyną słabości, a z tąd powstających chorób, była niestrawność, któréj łatwo nabawiali się Polacy na sutych biesiadach. Powróciwszy nie jeden z uczty, charlał, charlał, ażci poszedł; jeżeli nie zaradziła złemu żona, lub uproszona przez nią stara baba, znająca się na ziołach, albo ksiądz Bernardyn, lub balwierz, a nakoniec lekarz. Gdy zachorował mąż, wnet żona warzyła kopytnik z szałwią i z podróżnikiem, naparzała go chebdem, złotowierzbą lub czém mogła ociągała (obwiązywała) mu głowę grzankami, dawała syropki, rumianku, obwijała pulsy. Jeżeli się chrosty wysypały na ciało, gorzałką i wódką lewandową smarowała je. Gdy mąż upadł i potłukł sobie golenie, szukała łopianu, a gdy mu na pijatyce potłuczono głowę, święconą mu bylicę przykładała (59). Słabi ze zbytniéj pracy, uzdrawiali się łatwo sami, poszedłszy do łaźni, gdzie wypociwszy się nadobnie, pocierali sobie grzbiet gorzałeczką, oliwką i mydłem barskiém. Ale na szwank (eclipsis) w nodze, lub na czerwonkę (zwyczajna to była choroba Niemców ówczesnych) lub na ból brzucha, potrzeba było lekarza, ażeby dał maść białą lub pigułki, które rzadko bez szkody przez jelita chorego przechodziły (60). Grubym chlebem i pieczonemi gruszkami, leczył na czerwonkę króla Kazimierza Jagielończyka ksiądz bernardyn (61). Jadąc w drogę brano lekarstwa, ażeby sobie poradzić w potrzebie. Zaopatrywano się w olejek z bursztynu, zwany olejkiem philosoforum, w dryakiew, pigułki, a dla napoju brano kwaśną wodę, ażeby pomięszawszy ją z wodą słodką używać za napitek, zwłaszcza jeżeli wypadało jechać w strony, gdzie po gospodach rzadko było dostać piwa dobrego (62).

12. *Lekarstwa i Lekarze.*

Łatwo pojąć, że te choroby i słabości, mogła wyleczyć lada baba. Jakoż te pierwotnie, sztukę lekarską u nas wykonywały znając się doskonale na lekach i ziołach któremi leczyły. Do nich najprzód udawała się żona lub matka, chorego męża lub syna. Ale odkąd zjawiły się w zachodniéj Europie nowe choroby, niezabawem dostały się takowe i do Polski, przez Pielgrzymów, którzy się do Włoch na odpusty udawali, lub przez młodzież jeżdżącą tamże na nauki. Tym sposobem franca zawitała do Polski w roku 1493 (63). Kankry, Karbunkuły, Cyragry (chiragry), francuzy (wenerya), scyatyki, pleury, tym sposobem dostały się do Polski, i zrodziły nowe słabości jako to: fluksy, pedogry krzykliwe, paraliże trwałe, obrzydliwe chrapki, suchoty i ciężkości w piersiach (64). Dla uleczenia tych chorób, należało przyzywać Medyków, Cyrulików, Alchimistów, ażeby stosowne dali lekarstwo. Zazwyczaj Włoch bywał u nas doktorem. W szerokim czamlecie, z pierścieniem na palcu, w birecie rogatym, chodził zwykle mąż uczony, pełno mając na języku wyrazów, dla nazywania zwyczajnych krajowych roślin, z najlepszym skutkiem używanych na leki od bab wiejskich, które im właściwe polskie nadawały nazwiska. Uczony medyk przechrzcił je po łacinie, rumianek, dzięgiel, podróżnik, nazywawszy: *buglossa*, *centaurea*, *chelidonia*, a dlatego że je tak dziwnie nazwał, drogo mu płacono za słojek sporządzonego z nich syropu. Na kankry, karbunkuły, atranksy, francuzy, dawał lekarstwa zwane *bolum armenum*, *ira pigra*, *terra sigilata*, *reubarbarum reuponticum*,*hermodactilorum alcibingorum.* Gdzie wiedział że może leguchném lekarstwem zagoić, nie siekł, nie palił, ani przykrymi nie zasypywał prochami; gdzie się rzecz miała przeciwnie, mocno agaryku dokładał, i korrozywanie (gryzącemi lekarstwami zasypywał rany). Chodził i leczył, za dwie wizyty czerwonego złotego dostając, zwłaszcza gdy leczył bogatych mieszczan krakowskich; od biedniéjszych brał co mu dano, a gdy ci wytrząsnąwszy worek, nie mieli mu czém zapłacić, ani się spytał o chorych. Nachodziwszy się długo, i nabrawszy pieniędzy, jeżeli umarł chory, tłómaczył się tém lekarz, że nie jest Panem Bogiem, i na niebiosa to nieszczęście składał, albo czasem na chorego, że nie chciał pić gorzkich leków, które on mu przepisał (65), albo że się skrupułami sumienia zanadto uwodził nie słuchając doktora. Andrzejowi Boratyńskiemu radzili doktorzy (przy końcu XV wieku) że będzie zdrów, jeżeli wiarę małżonce złamie. On przełożył śmierć nad wszeteczne jak mówił

(59) Rey, wiz, 42, 61, 66, żyw. 60. Zapartowie w synie Piotrze Abgarze, rozmowa 2, z roku 1553.

(60) Rey, wiz, 15 *żywot* 161. Bielski, *seym* 20 *Gospodarstwa jezdeckiego*.

(61) Bielski, kronika str. 778.

(62) Zapartowie tamże.

(63) Bielski, kroni. str. 481.

(64) *Mizerya szkolna*, Rey, wiz, 61, 90. Witkowski *Zgoda*.

(65) Rey, wiz, 15. 61. żyw. 44. 60. 77. Władysławiusz *w radzie żydowskiéj*. Zapartowie, w *Synie, Piotrze Abgarze*.

życie (66). Krajowych lekarzy i rodowitych Polaków mało ceniono. Więcéj popłacali cudzoziemcy, a im który z nich lepiéj matał (fanfaronował) tém był wziętszy. Jak ów grek leczący w Krakowie przy końcu XV wieku, do którego się zewsząd cisnęła publiczność, dla tego że pięknie o chorobach rozprawiał i od bogatych nie brał mniéj jak sto czerwonych złotych za poradzenie w chorobie (67.)

WINA TOKAJSKIE.

Po błogosławionych, winnicami okrytych brzegach Renu, toż Burgundyi i Szampanii dolinach, węgierska kraina, pod względem obfitości i różnorodności win, piérwsze zajmuje miejsce w Europie. Cała powierzchnia Węgier, rozciąga się do 39,000,000 morgów: trzecia z nich część niemal, jest winnicami zasadzona. Roczny z wina dochód, wynosi przeszło 126,000,000 złotych. Wino stanowi główną gałąź handlu węgierskiego: mieszkańcy tamtéjsi ze znakomitszą umiejętnością i pilnością większą, trudnią się uprawą wina, aniżeli innem gospodarstwem wiejskiém. Wina węgierskie zawiérają w sobie wiele wyskoku winnego, a nader mało części wodnych: z tąd do rzędu win mocnych należą. Między niémi, wina Tokajskie mają niezaprzeczone pierwszeństwo: po tych wypada wspomnieć o winach czerwonych: *Menescher*, *Rust*, *Oedenburg*, *St. George*, *Neustadt*, *Erlau*, *Ofen*. Z białych zaś: *Schirak*, *Ratzischdorf i Schlopau*. Dobre są także: *Sexarde*, *Pesth*, *Willanier i Neszmueller*. Wiele z nich nie ustępują w dobroci Reńskiemu, Szampańskiemu i Burgońskiemu. Tokajskie wszakże są lepsze i wyborniéjsze nad wszystkie inne, albowiem niéma w nich najmniéjszego kwasu, ale jest jakiś smak szczególny i tęgość. Co zaś do aromatycznéj woni, i w tém od win włoskich i greckich nie są pośledniéjsze. Winorośl, z któréj owocu, wyrabiają się wina, rodzi się w najszczęśliwszéj części Węgier, w obwodzie Zemplińskim na wzgórzach ciągnących się pomiędzy Cissą i Bodrogiem. Wziąwszy początek przy Szanto, i zniżając się rozmaitemi ustępami, w kierunku południowo-wschodnim, pasmo tych wzgórz, idzie przez Tokaj do *Ujahely*, i na pięć mil się rozciąga. Łańcuch gór winorodnych, z których tylko Sator dochodzi znakomitéj wysokości, znajduje się pomiędzy Szanto i Tallya pod 48 stopniem szerokości północnéj, a spuszczając się do żyznéj i rozkosznéj równiny, tworzy ostatnią odnogę gór Karpackich od południa, i jedną tylko niewielką wzniosłością, łączy się z główném gór pasmem, przy Korasztur. Góry Tokajskie zowią się w Węgrzech, Hegyallya, a winnice Hegyallyai Bor (t. j. niższa część góry). Obwód przez który się te góry ciągną, nazywa się także Hegyallya, czyli Processus submontaneus. Cała strona południowa gór, od posady aż do wierzchołka, okryta jest winnicami na przestrzeni 32,528 tagwerków, czyli 48,792 morgów. Tu pełen rozmaitości, odkrywa się dla oka malowniczy widok, wspaniałych kiosków i chłodników cienistych. Od strony północnéj i południowéj, ścielą się kwitnące doliny, otoczone gęstym lasem. U spodu gór widzisz w rozmaitych gromadach rozrzucone wioski mnogie, miasteczka, budynki gdzie się wino wytłacza i piwnice, tak na południowéj, jako tém bardziéj jeszcze na północnéj stronie, liczą ich do tysiąca. Pomiędzy miasteczkami, najgodniéjszym jest uwagi Tokaj, główne miéjsce odbytu win pod tém nazwiskiem. To miasto położone jest na wschodniéj stronie Hegyallyi, zamknięte między skalistemi ustępami gór, a rzeką Cissą, i malowniczém swém położeniem, stawi dla oczu niepospolity obraz: na rzece stoi most pięknie zbudowany. Powyżéj nad Tokajem jest Theresienberg Mezes Male (plaster miodu), zadziwiające dzieło przemysłu ludzkiego i pracy. Ludność Tokaju wynosi około 5,000 mieszkańców: domów zaś ma 600. Jest tam szkoła duchowna, klasztor kapucynów, i cztery kościoły, z których każdy należy do innego wyznania. Okrom rzeczonych budowli, domów szlachty, gospód i mieszkań urzędników, budynki po większéj części są nader skromne: z tém wszystkiém, mieszkańcy w ogólności są w dobrym bycie. Budynek służący na skład soli Marmaroskiéj, zasługuje na uwagę, tak pod względem ogromu, jako i trwałości. Powyżéj mostu, Bodrog łączy się z Cissą. Przy ujściu tych dwóch rzek, gdzie się tworzy kąt, w dawnych leciech stał zamek od którego Tokaj wziął swe nazwanie: dziś i śladu niéma téj budowli; na tém miejscu widać tylko chaty rybackie. Na zachód leżą miasteczka: Tarczal i Zomber, ich mieszkańcy są posiadaczami części gór Tokajskich. Daléj w ciasnéj i wązkiej dolinie, między górami leży Mada: tu jest królewski winogród, Makowica, nad nim wznosi się herb Cesarski. Za Madą następują wioski: Ratka, Tallya i Szanto, ta ostatnia na zachod-

(66) Bielskiego kronika str. 538.
(67) Bielski, kron. str. 501.

niéj krawędzi gór położona, do obwodu Abaujvar należy. Największa gór wzniosłość pomiędzy Szanto i Tallya, nazywa się Sator. Ku Wschodowi ciągną się miasteczka: Keresztur: dla odróżnienia od innych miast tego imienia, nazwane Bodrog-Keresztur, Kisfalu, Szeghi, Benye, Tolcswa, Megioszo, Liszka, Horvati, Zsadany, Famos-Ujfalu, Olaszi, Patak, Karolyfalva, Trautzonfalva i wiele innych: każde z nich ma swoje dzielnice w górach Tokajskich. Ostatniém zaś miastem w tym zakresie jest Ujhely, piérwsze po Sarospataku: tu jest rząd Zemplińskiego obwodu, ma przeszło 7,000 mieszkańców, cztery kościoły, bóżnicę i szkołę wyższą. Na krawędzi ziemi która do miasta należy, jest dla składu wina, przeszło 300 piwnic, w skale wykutych. Sarospatak zaś znacznie większy: ma 1635 porządnie zbudowanych domów, 3 kościoły, klasztor Trynitarzy, kollegium Reformatów i szkołę katolicką posiadającą książnicę, która w sobie zawiera 20,000 tomów. W powszechności nie wiele się tu wyrabia wina; albowiem z 8000 mieszkańców, znaczniéjsza ich część, trudni się rozmaitém rzemiosłem.

Zastanawiając się nad składem gór Tokajskich, wnosić koniecznie wypada, iż one po większéj części, z wulkanów powstały; podziemne wnijścia, tož wklęsłości, jakie na ich grzbiecie postrzegać się dają; a szczególniéj w Horvati, Komsloska, Regecz, Telkibanya, jawnie świadczą, iż tu niegdyś kruszców szukano. I dziś w tych miejscach znajdują wiele rud, drogich kamieni, jako to: rubinów, jaspisów i t. d. Najlepsza winorodna ziemia jest pod Mezes-Male; gdzie leżą dzielnice Tokaju, Tarczalu, Tallyi i w części Mady. Ziemia, od nas tu dopiéro namieniona, pochodzi jedynie ze zwietrzałego trapu, felspatu, pumeksu i perłowcowego porfiru. Tu właśnie rodzi się najlepszy owoc winorośli, z którego się wyrabia złote wino Tokajskie. Inne miejsca wydają jagody winne w takiéjże obfitości; lecz te, co do smaku niewyrównają Tokajskim, i w miarę odległości, tracą na swéj dobroci. Urodzajność ziemi, ciepły i umiarkowany klimat, szczęśliwe położenie Tokaju, górami zasłonionego od północnych, wschodnich i zachodnich wiatrów, jednostajna, w mierze utrzymująca się wilgoć, która powstaje ze wznoszących się wyziewów rzek, tož sam gatunek winorośli, wszystko to nadaje piérwszeństwo winu Tokajskiemu przed innemi, nie wyłączając nawet południowych krain. W Tokaju rozmnażają wiele rozlicznych gatunków latorośli winnéj, któréj owoc jest biały, skoroźrały i cukrowy, nadewszystko zaś białe i czerwone grona Tramińskie, takož białe muszkatołowe. Sadząc winną macicę, zwykle ją tak ucinają, że się wyżéj stopy nie wznosi nad ziemię; każdéj wiosny obrzynają młode odrostki, oszczędzając z nich jeden tylko, kiedy ten urośnie, naginają go do ziemi i zakopują na pół stopy, zostawiając koniec pręcika na powierzchni: tym obyczajem zgięta rózga winna, wyobraża pół obręczy. Na tym latorośli końcu, który z ziemi późniéj wyrasta, rodzą się winogrona, smaczniéjsze od tych, jakie rosną na innych częściach rózgi. Dzieje węgierskie wzmiankują, iż król Bela IV w r. 1241 sprowadził pierwsze latorośle winne z Włoch i Morei do Tokaju.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

SOL MORSKA.

Największa część soli morskiéj, drogą handlu po Europie rozchodzącéj się, wydobywa się w Portugalii, a szczególniéj w pobliżu małego miasta Setuval, od cudzoziemców zwykle St. Ubes zwanego, które leży na południe Lizbony, w niewielkiéj odległości od ujścia do morza rzeki Sado. Miejscowość dziwnie tu sprzyja tworzeniu zakładów, w których się wyrabia sól morska, szczególniéjszą zalecająca się dobrocią; dla mieszkańców Setuvalskich stanowi ona jedyny przedmiot handlu i źródło ich pomyślności; albowiem, nietylko do północnych krajów Europy, ale nawet i do Ameryki drogą handlu odchodzi. Seciny większych i mniéjszych zakładów, Caldeiras zwanych, ciągną się nad brzegiem rzeki Sado i jéj ujścia, w rozciągłości pięciu mil niemieckich, aż do miasteczka, które było głównem miejscem targów soli, i z tego powodu Alcacer do Sal jest nazwane; w niém obracały się milijony, z których tysiące ludzi się utrzymywało i dziś jeszcze utrzymują. Jednakże, z powodu zniżonéj ceny soli, i małego jéj pokupu w dzisiéjszych czasach, gałęź ta przemysłu znacznie ucierpiała, tak dalece, iż od epoki, kiedy handel Setuvalski był na najwyższym stopniu pomyślności, która aż do roku 1803 trwała, ludność tego miasta ówcześnie około 20,000 mieszkańców wynosząca, dzisiaj do 5,000 się zmniéjszyła. Dawno Caldeiras w nieczynności zostaje, i od kilku

lat zgromadzone śnieżnéj soli piramidy, leżą bez odbytu.

Wyrabianie soli jest nadzwyczajnie proste i nie kosztowne, byleby tylko była ziemia do użycia przydatna. W tym celu nad brzegami rzeki, robią się czterokątne kopanice, których ściany się wyrównywają, i dnu powierzchnia płaszczyzny, ile bydź może, najrówniéjszéj nadaje; położenie jego cokolwiek wyższe bydź powinno, aniżeli najniższy poziom rzeki, od któréj groblą lub murem kopanica oddzieloną bydź musi; w niéj robi się tylko upust dla wpuszczania wody. Podczas najwyższego przypływu morza, powyższy upust otwiera się, i kanał czyli Caldeira, napełnia się morską wodą. Następnie gdy się rozpocznie opadanie morza, tenże upust się zamyka, i cała się massa zebranéj w nim wody zatrzymuje. Ta, wystawiona na działanie promieni słonecznych i powiew suszących wiatrów, w przeciągu kilku tygodni znacznie się zagęszcza, następnie tymże sposobem wpuszczona nowa ilość wody, po swojém wyparowaniu, tak dalece ten roztwór solny wzmacnia, iż kryształy soli w znacznéj obfitości osiadać poczną, i dno kopanicy, jakby śniegiem osypią. Tym sposobem sól osadzoną, za pomocą drewnianych grzebaczek zgromadzają w małe kupki, w których słońce ostatecznie ją wysusza i bieli; z kolei za pomocą koszów przenosi się do beczek, z których ostatecznie zgromadza się w wielkie graniastosłupowe kopce, jakie podczas pory dżdżystéj słomą się przykrywają. To działanie wydobywania soli, przez parowanie morskiéj wody, zwykło trwać od Maja do Października, to jest prawie przez pół roku, albowiem przez ten przeciąg czasu, przy ciepłéj pogodzie, suche wiatry panują; jedna więc taka kotlina, kilkakrotnie w tym czasie użyta bydź może, a za każdym razem dostarczając znaczną massę soli, przy nader małéj pracy i nakładzie, bardzo wiele korzyści przynosi.



(PŁASKORZEZBA NA POMNIKU GUTENBERGA.)

w WARSZAWIE, NAKŁADEM I DRUKIEM JANA GLÜCKSBERGA, PRZY ULICY MIODOWEJ Nr. 482.